

MANOU

RESTO & BISTRO



Nos Tapas.
Disponibles, **le soir uniquement**...

Nos Tapas Froides :

Trio de Tartinade 9 €
Caviar d'Aubergine, Tapenade, Confit de Tomate, *Toasts grillés*

Tataki de Thon, Mayonnaise Wasabi 13 €

Saumon Gravlax 14 €
Brioche Tiède, Crème Citron

Foie Gras de Canard cuit au Torchon 15 €
Compotée Pommes-Gingembre, Pain de Campagne *grillé*

Bouquet de Crevettes Roses 12 €
Mayonnaise Maison, Citron

Nos Tapas Chaudes :

Mini Burgers des Gônes (3 pièces) 12 €
Buns , Saucisson chaud, Moutarde Douce, Oignons Confits

Mini Burgers Manou (3 pièces) 13 €
Buns, Effiloché de Bœuf Confit, Oignons Confits

Croques Monsieur au Jambon Truffé 13 €
Jambon Blanc Truffé, Béchamel, Emmenthal Fondant

Os à Moelle Rôti 11 €
Fleur de Sel, Pain de Campagne *grillé*

Escargots de Bourgogne en Persillade (6 pièces) 12 €

Crevettes Sautées à l'Ail 100 gr 13 €

Coquilles Saint Jacques en persillade (5 pièces) 13 €

Bol de Frites Fraiches Maison 5 €

Bol de Frites Fraiches Maison à la Truffe et au Parmesan 8 €

La Charcuterie :

Terrine Beaujolaise « Maison Bobosse »	100 gr	10 €
Rosette « Maison Bobosse »	100 gr	12 €
Jambon Serrano 18 mois d'affinage	100 gr	13 €
Jambon Blanc Truffé	100 gr	14 €

Les Planches :

Planche de la Mer 24 €
Saumon Gravlax, Crevettes Roses, Tataki de Thon, Rillettes de Poissons Mayonnaise Wasabi

Planche de Charcuterie 21 €
Rosette, Jambon Serrano, Jambon Blanc Truffé, Terrine Beaujolaise

Planche de Fromages « La Mère Richard » 20 €
St Marcelin, Tome de Savoie, Comté AOP 6 mois

Planche Mixte Charcuterie / Fromages « La Mère Richard » 22 €
Jambon Serrano, Terrine Beaujolaise, St Marcelin, Comté AOP 6 mois

- Pour Commencer... -

Tataki de Thon, Mayonnaise Wasabi 13 €

Saumon Gravlax 14 €
Brioche Tiède, Crème Citron

Foie Gras de Canard cuit au Torchon 15 €
Compotée Pommes-Gingembre, Pain de Campagne *grillé*

Bouquet de Crevettes Roses 12 €
Mayonnaise Maison, Citron

Os à Moelle Rôti 11 €
Fleur de Sel, Pain de Campagne *grillé*

- Un Peu De Fraicheur -

Salade César au Poulet 18 €
Salade, Œuf, Croutons, Poulet pané, Parmesan, Sauce César

Tartare de Saumon au Citron et Fines Herbes 21 €

Assiette végétarienne 21 €
Aubergine Confite, *Légumes de Saison, Gratin de Gnocchis au Parmesan*

- Retour de Pêche -

Linguines aux Crevettes 21 €
Bouillon de Homard et Parmesan

Dos de Saumon à la plancha 24 €
Sauce Teriyaki, Légumes de saison

Steak de Thon Mi-Cuit 25 €
Sauce Thaï , Légumes de saison, Purée de Butternut

Poulpe entier grillé à la plancha 28 €
Huile d'Herbes, Légumes de saison, Pommes Grenailles

- Le Grill -

Pièce du Boucher 250 gr 25 €
Frites fraîches et Salade verte, Sauce Béarnaise

Andouillette à la Ficelle « Maison Bobosse » 240 gr 26 €
100% Fraise de veau, à la Ficelle, Sauce aux 2 Moutardes, Frites Maison

Magret de Canard Entier Grillé 400 gr 27 €
Pommes Grenailles, Légumes de saison, Jus réduit à la Truffe

Pluma Blanche 200 gr 24 €
Purée de Patates Douces, Légumes de saison, Jus court aux Poivron

Joue de Bœuf Confite 7h au Vin Rouge 25 €
Mousseline de Panais

Filet de Bœuf Charolais 220 gr 29 €
Pommes de Terre Grenailles, Légumes de saison, Sauce Morilles

Côte de Bœuf (1kg / 1.2 kg) 75 €
Sauce Béarnaise, Frites Fraîches Maison et Salade Verte

Menu Enfants 12 €
Sirop à l'eau, Escalope de Poulet Pané ou Fish & Chips, 2 boules de glaces

- FROMAGES -

Fromage Blanc Faisselle 5 €
Crème ou coulis fruits rouges ou miel amandes

Fromages La Mère Richard (à l'unité) 6 €
Tome de Savoie ou Comté AOP 6 mois (100 gr)

St Marcelin La Mère Richard (à l'unité) 8 €

- DESSERTS -

Mousse au Chocolat Maison 9 €

Tarte Tatin Tiède, Glace Vanille 9 €

Crème Brulée aux Pralines Roses 9 €

Baba au Rhum &Chantilly 9 €

Brioche Perdue, Sauce Chocolat, Glace Vanille 9 €

Coulant au Chocolat, Glace Marron 9 €

Café Brownie du Boss (Expresso +2 Mini Brownies Maison) 5 €

Café/Thé Gourmand 9 €

Champagne ou Digestif Gourmand 15 €

- GLACES -

Coupe Mont Blanc 9 €
2 Boules Vanille,1 boule Marron, Crème de Marrons et Chantilly

Coupe Dame Blanche 9 €
3 Boules Vanille, Sauce Chocolat et Chantilly

Coupe Chocolat Liégois 9 €
2 Boules Chocolat,1 Boule Vanille, Sauce Chocolat et Chantilly

Coupe Fruits Rouges 9 €
2 Boules Fraise, 1 Boule Framboise, Coulis de Fruits rouges, Chantilly

Coupe After Eight 10 €
2 Boules Glace Menthe-chocolat et Get 27

Coupe Colonel 10 €
2 Boules Citron, Vodka Zubrowka Biala

Glaces : 1 Boule **3 €** 2 Boules **5 €** 3 Boules **7 €**

Glaces :
Chocolat/ Marron / Vanille Bourbon / Menthe chocolat

Sorbets : *Fraise / Citron / Framboise*

Suppléments : 1€
Chantilly, Sauce Chocolat